

Agar Rogosa SL

Cat. 1096

Medio selectivo para el cultivo de lactobacilos en microbiología alimentaria.

Información práctica

Aplicaciones	Categorías
Enriquecimiento selectivo	Lactobacilos

Industria: Alimentación

Principios y usos

Agar Rogosa SL se utiliza para el aislamiento, enumeración e identificación de lactobacilos en productos alimenticios.

Este medio selectivo, modificado por Rogosa para contener altos niveles de acetato de sodio y citrato de amonio a un pH bajo que inhibe la mayoría de los microorganismos, incluidos los estreptococos y hongos y limita el césped, pero permite el crecimiento de lactobacilos.

La sacarosa, la arabinosa y la dextrosa son carbohidratos fermentables como fuentes de carbono y energía. La triptona proporciona nitrógeno, vitaminas, minerales y aminoácidos esenciales para el crecimiento. El extracto de levadura es una fuente de vitaminas, particularmente del grupo B. Las sales de sulfato proporcionan iones inorgánicos. Polisorbato 80 es un surfactante y se incorpora para neutralizar fenoles, hexaclorofeno y formalina. El fosfato monopotásico actúa como un sistema tampón. El agar bacteriológico es el agente solidificante.

Fórmula en g/L

Dextrosa	10	Agar bacteriológico	15
Sulfato ferroso	0,03	Sulfato magnésico	0,57
Sulfato de manganeso	0,12	Fosfato monopotásico	6
Polisorbato 80	1	Acetato de sodio	15
Sacarosa	5	Triptona	10
Extracto de levadura	5	Citrato amónico	2
Arabinosa	5		

Fórmula típica g / L * Ajustada y/o suplementada según sea necesario para cumplir con los criterios de rendimiento.

Preparación

Suspender 75 gramos de medio en un litro de agua destilada. Mezclar bien y disolver calentando con agitación frecuente. Hervir durante un minuto hasta disolver por completo. Añadir 1,32 ml de ácido acético glacial. Calentar de nuevo a 90-100 °C durante 2 minutos. NO AUTOCLAVAR. Enfriar el medio a 40-45 °C y dispensar en recipientes apropiados esterilizados.

Instrucciones de uso

- Pueden emplearse metodologías de inoculación directa o conteo de placas.
- Inocular medio e incubar a 35±2 °C durante 24-48 horas.

Control de calidad

Solubilidad	Apariencia	Color del medio deshidratado	Color del medio preparado	Final pH (25°C)
Sin restos	Polvo fino	Beige	Ámbar, ligeramente opalescente	5,4 ± 0,2

Test microbiológico

Condiciones de incubación: (35±2 °C / 24-48 h)

Microrganismos	Especificación
Staphylococcus aureus ATCC 25923	Crecimiento inhibido
Lactiplantibacillus plantarum ATCC 8014	Buen crecimiento
Lactobacillus fermentum ATCC 9338	Buen crecimiento
Lactobacillus rhamnosus ATCC 9595	Buen crecimiento

Almacenamiento

Temp. Min.:2 °C
Temp. Max.:8 °C

Bibliografía

Rogosa, M. J. A. Mitchell and R.F. Wiseman. 1951 A selective medium for the isolation and enumeration of oral and fecal lactobacilli. J. Dental Res. 30: 682.
MacFaddin, J. D. 1985. Media for isolation-cultivation-identification-maintenance of medical bacteria, vol. 1. p. 678-680. Williams & Wilkins, Baltimore, M.D.